



Radio/Fernsehen

Rehkitzrettung



[Zum Beitrag](#)



Rehkitzrettung

 [Zum Beitrag](#)





Drohnen retten Rehkitze

Der Tag in der Steiermark
Nicht(s) versäumen – mit den Themen de...

 Di., 22.4. • 29 Tg. 

2:31:06

3:00:01

INHALT

SENDUNG

WEITERHÖREN

 Archies
Sugar, Sugar

17:15

GAK Obmann Rene Ziesler vor GAK-Hartberg



 John Lennon
(Just Like) Starting Over

 Lauser
Wos Hobn Wir Schon Zu Verliern

 Lindsey De Paul/Mike Moran
Rock Bottom

17:29

Journal



17:30

Drohnen retten Rehkitze

17:35

Wetter



→ [Zum Beitrag](#)



VOR MÄHSAISON

Graz rollt Kitzrettung mittels Drohne aus

Seit fünf Jahren setzt die Stadt Graz auf Drohnenflüge, um Rehkitze in Wiesen vor dem Mähtod zu bewahren. Mit der Anschaffung einer weiteren Drohne wird das Projekt nun weiter ausgerollt, gleichzeitig rührt die Landwirtschaftskammer unter den Landwirten dafür die Werbetrommel.

Online seit gestern, 13.55 Uhr

Teilen



Die kommenden beiden Monate sind wieder eine besonders gefährliche Zeit für neugeborene Rehkitze: Allein in der Steiermark kommen geschätzt 2.500 Rehkitze jährlich bei Mäharbeiten ums Leben. Schon seit fünf Jahren kommt in Graz daher eine Drohne mit Wärmebildkamera zum Einsatz, mit der das Leben der Kitze gerettet werden kann – mehr [Rehkitzhilfe aus der Luft](#) (4.6.2020).

Bereits dutzende Kitz-Leben gerettet

In Graz werden seither regelmäßig 60 Hektar Grünland mit der Drohne abgeflogen, auf der Suche nach Jungtieren, die sich im hohen Gras versteckt haben. Dutzende Reh-Kitze konnte dadurch gerettet werden, schildert Klaus Hejny vom Veterinärmanagement der Stadt Graz, einer von derzeit zwei Drohnenpiloten im Grazer Raum: „Ich habe bisher 100 Prozent Erfolgchancen umsetzen können und noch kein einziges Kitz verloren.“ Auf Grund dieser Erfolgsbilanz und des zunehmenden Bedarfs wurde nun eine zweite Drohne angeschafft.

Pixabay



ORF



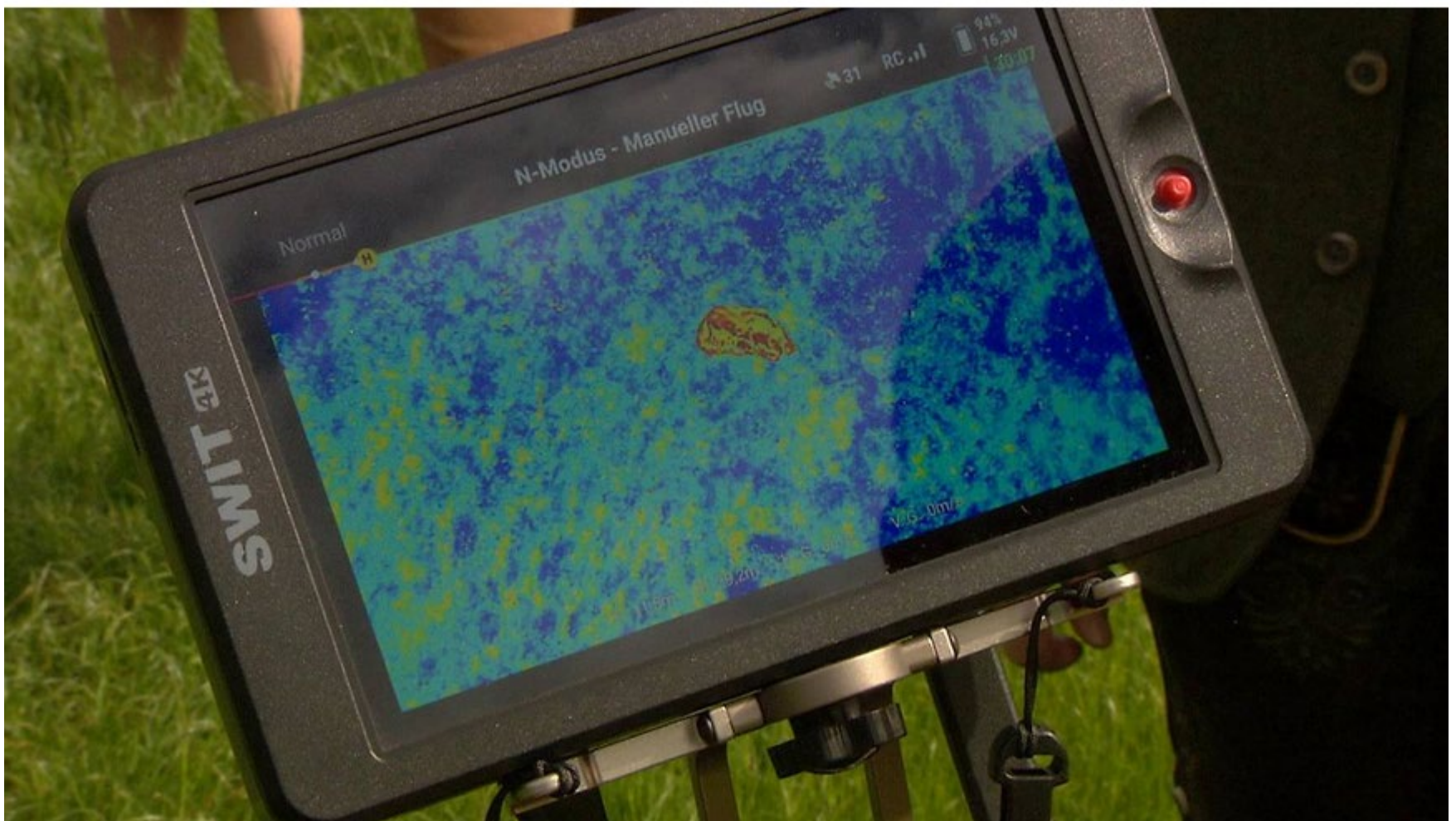
Klaus Hejny vom Veterinärmanagement der Stadt Graz ist bereits seit fünf Jahren mit der Drohne im Kitz-Rettungseinsatz.

Land stellt Unterstützung in Aussicht

Die beiden Drohnen kommen vorerst im Raum Graz und Umgebung zum Einsatz, die zuständige Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer stellt aber finanzielle Unterstützung in Aussicht, sollte das Pilotprojekt auf andere Teile der Steiermark ausgerollt werden: „Jetzt werden wir schauen, wie das seitens der Landwirte angenommen wird, und dann werden wir schauen, wie wir das in den Bezirken entwickelt. Wenn Bedarf ist, kann ich mir schon vorstellen, dass wir das seitens des Landes Steiermark auch unterstützen werden.“



ORF



Mit Hilfe von Wärmebildkameras können die Reh-Kitze im hohen Gras schnell entdeckt werden.

Jägerschaft sorgt für Ausbildung

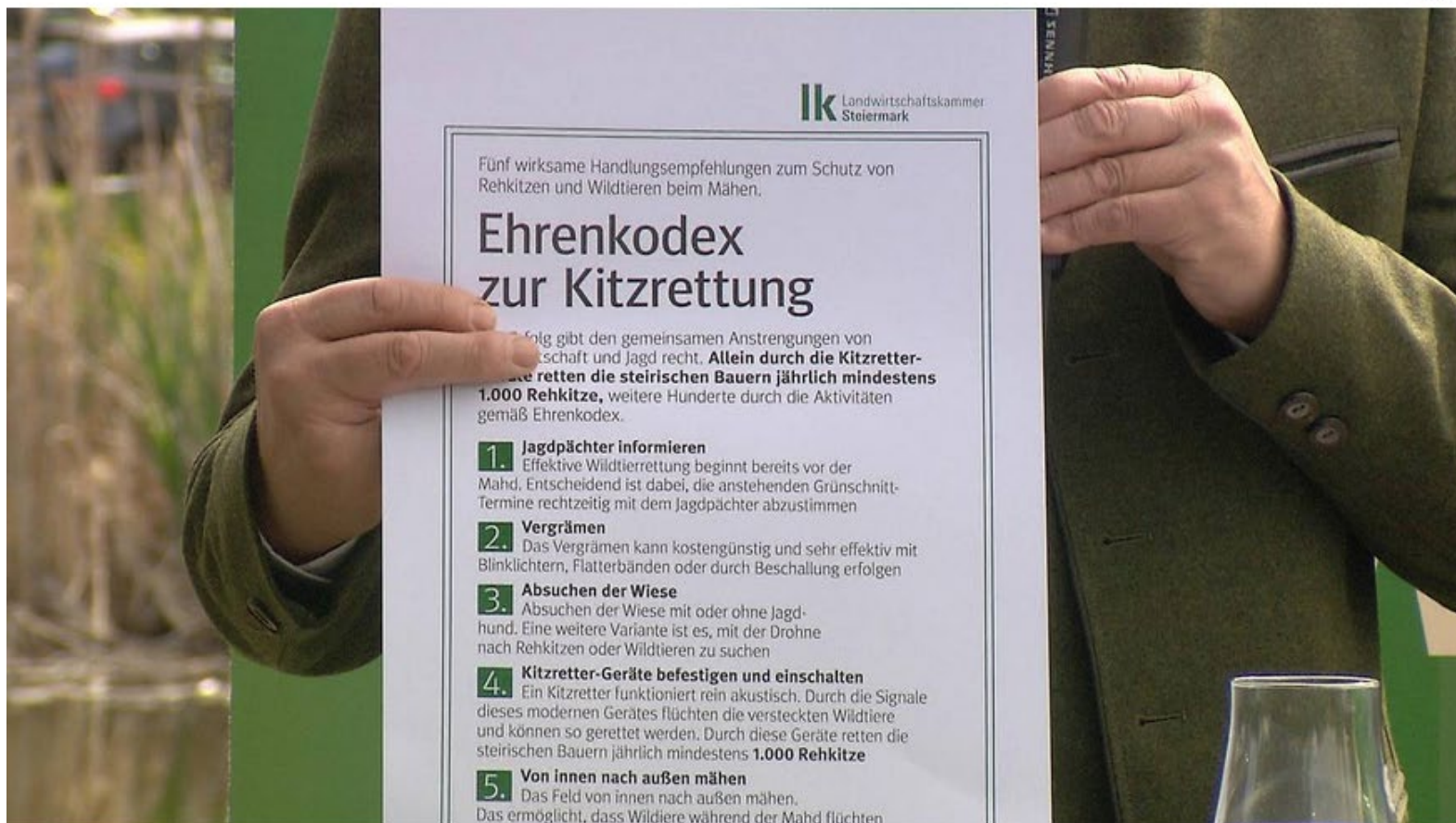
Damit es künftig genügend Drohnen-Piloten gibt, führt die Jägerschaft entsprechende Ausbildungen durch: "Das Interesse ist jetzt schon sehr groß. Wir hatten erst vor 14 Tagen in den Naturwelten Mixnitz eine Weiterbildung mit 30 Auszubildenden, die sich schulen lassen. Denn es ist nicht nur die Flugtechnik wichtig, auch der rechtliche Aspekt, sagt Landesjägermeister Franz Mayr-Melnhof-Saurau, der in den kommenden Jahren mit einem vermehrten Drohnenaufkommen zur Kitzrettung rechnet.



Landwirtschaftskammer präsentiert „Ehrenkodex“

Die Landwirtschaftskammer ist indessen bemüht, die Landwirte noch besser über die Möglichkeiten der Kitz-Rettung zu informieren. So wurde am Dienstag ein „Ehrenkodex“ präsentiert, mit Empfehlungen, wie Landwirte ihren Beitrag zur Kitzrettung leisten können.

ORF



Denn Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Steinegger, selbst Landwirt, betont: „Es ist so, dass wir Landwirte keine toten Kitze haben wollen. Die Drohne ist jetzt ein weiteres Tool, wenn die Tiere gerade gesetzt haben, und eine optimale Möglichkeit, zu helfen – neben den anderen Möglichkeiten, die wir im Ehrenkodex vorgestellt haben.“

Telefonische Anmeldung für Drohnenflug

Landwirte, die Interesse an einem Drohnenflug haben, können sich telefonisch bei der Landwirtschaftskammer oder direkt beim Veterinärmanagement der Stadt Graz melden. Am besten „ein, zwei Tage vorher“, so Hejny vom Veterinärmanagement, auch am Wochenende seien die Piloten erreichbar.



Landesweite Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

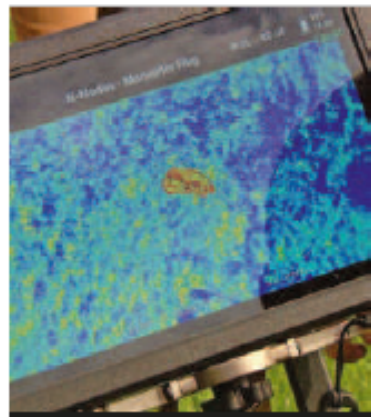
Saisonstart Grazer Krauthäuptel

**Kronen
Zeitung**





Kitze werden vorm Mähtod mittels Drohne gerettet.



Wärmebildkamera hilft.

Graz fliegt voran: Drohnen retten Rehe

Graz setzt seit fünf Jahren auf Drohnen

Stmk. Rehkitze verstecken sich in den Frühlingsmonaten instinktiv im hohen Gras – ein gefährlicher Schutzmechanismus, wenn Landwirte mit Mähmaschinen ausrücken. In Graz wird dem mit Hightech begegnet: Seit fünf Jahren scannt das Veterinärmanagement Wiesen mit einer

Wärmebilddrohne, um die Tiere rechtzeitig zu entdecken und in Sicherheit zu bringen. Bisher wurden damit dutzende Kitze gerettet – ohne einen einzigen Verlust. Aufgrund des Erfolgs wurde nun eine zweite Drohne angeschafft. Landesrätin Simone Schmiedtbauer zeigt sich offen, das Mo-

dell bei Bedarf auch auf andere Regionen der Steiermark auszuweiten.

Jägerschaft bildet Drohnenpiloten aus

Parallel organisiert die Jägerschaft Schulungen für neue Drohnenpiloten, und die Landwirtschaftskammer ruft mit einem „Ehrenkodex“ zur verstärkten Zusammenarbeit auf. Landwirte können sich für Drohnenflüge beim Veterinärmanagement melden – auch kurzfristig und am Wochenende.

Rehkitzrettung 1/2

**KLEINE
ZEITUNG**



Die Landesjägerschaft, die Stadt Graz und die Landwirtschaftskammer setzen sich für den Schutz der Rehkitze in der Steiermark ein

2500 TOTE REHKITZE IM JAHR

Drohnen werden zu Lebensrettern

Wärmebildkameras spüren Rehkitze im Gras vor der Mahd auf.

Im hohen Gras sind die Hündinnen Vroni und Sissi kaum zu entdecken, nur das Wärmebild einer Drohne, die mehrere Meter über ihren Köpfen schwebt, deutet die Position der beiden Vierbeiner an. Die beiden haben eine besondere Aufgabe: Sie nehmen die Rolle junger Rehkitze ein, die im Frühjahr in den Feldern in Lebensgefahr schweben. Denn wenn die Mahd der Landwirte ansteht, wird es im hohen Gras für die Tiere gefährlich.

2500 Rehkitze werden jährlich durch die Mähwerke der Landwirtinnen und Landwirte getötet, „deswegen bereitet die erste Mahd der Landwirtschaft immer Bauchweh“, so Agrarlandes-

rätin Simone Schmiedtbauer. Schon seit Jahren kommen deswegen bereits sogenannte „Kitzretter“ zum Einsatz, die am Mähwerk befestigt werden und durch akustische Signale im Gras versteckte Kitze zur Flucht animieren. 1000 Kitze können damit jährlich gerettet werden, heißt es seitens der Landwirtschaftskammer.

Damit die Zahl getöteter Kitze aber weiter minimiert werden kann, wird im Rahmen eines Projektes der Landesjägerschaft und der Landwirtschaftskammer auch mit speziellen Drohnen gearbeitet. Wärmebildkameras helfen, die jungen Tiere

im Gras aufzuspüren und noch vor der ersten Mahd aus der Gefahrenzone zu retten.

Jetzt soll das Projekt ausgeweitet und eine zweite Drohne angeschafft werden. Um die Drohne fliegen zu dürfen, ist eine Ausbildung bei der Austro Control notwendig, wie Klaus Hejny vom Veterinärmanagement verrät. Er selbst ist als echter „Kitzretter“ und Drohnenpilot im Einsatz. Bei ihm läuft die Organisation zusammen: „Die kommenden Wochen bin ich fast durchgehend für Landwirte erreichbar“, sagt Hejny. Das Angebot, vor der Mahd das Feld absuchen zu lassen, ist gratis.

Simone Rendl

APA, KIZ/RENDL



Foto: Sepp Pail



Foto: Jürgen Radschler

So strahlt jemand, dem auch eine große Last an Verantwortung abgenommen wurde: Franz Titschenbacher hat jetzt mehr Zeit für die Enkeln.

Begeisterter Bauer und Opa

Nach 40 Jahren auch in den ersten Reihen hat Franz Titschenbacher die große (politische) Bühne verlassen: Der Ex-Landwirtschaftskammer-Präsident ist jetzt wieder mehr im Stall.

Wir treffen den 60-Jährigen dort an, wo wir ihn bei seinem Amtsantritt vor zwölf Jahren kennengelernt haben: im Stall, bei seinen 50 Rindern. „Den habe ich gar nie wirklich verlassen“, schmunzelt der Obersteirer. „Auch während meines Jobs als Kammer-Präsident bin ich so oft wie möglich hier gewesen, um zu füttern, auszumisten und meine Frau Ulli zu entlasten.“ Wohlgemerkt: um halb 5 Uhr früh! Vor der elendslangen Fahrt nach Graz. Und einem anstrengenden Arbeitsalltag, der oft genug bis spät in die Nacht gedauert hat.

„Das war ja alles viel zu viel“, dachten sich daher viele, als er heuer seinen Rücktritt angekündigt und Ende März auch vollzogen hat. Es war auch viel, beschönigt der Ennstaler nicht, „aber das war gar nicht der Grund. Ich wollte früh genug aufhören, damit meine Nachfolger in der Kammer und beim



Foto: Sepp Pail

Der Ex-Kammerpräsident betreut mit Gattin Ulli 50 Rinder

Bauernbund genug Zeit haben, um sich auf die Wahl 2026 vorzubereiten.“

Den „Und-heute-hör-ich-auf“-Schlüsselmoment, den hätte es so nicht gegeben. „Das ist das ganze letzte Jahr über so gewachsen.“ Überraschend war's nur für jene, die dem Workaholic seine Ankündigungen nie geglaubt haben. „Ich bin ja nicht ganz weg, ganz im

Gegenteil“, sagt der Familienvater. „Ich hab noch gut bei der Genossenschaft zu tun.“ Bei jener von der Raiffeisen genauso wie bei der in der Familie – denn eine solche hat man gegründet, um allen Aufgaben und Mitgliedern gerecht zu werden.

Urlaub am Bauernhof etwa, was seit dem Jahr 1949, „damals ganz bescheiden“, im Hause Titschenbacher

angeboten wird. 55 Jahre lang kam beispielsweise eine Familie jedes Jahr, bis die Seniorin 98-jährig verstarb.

Der Hof wurde modernisiert, extrem geschmackvoll eingerichtet: „Meine Frau Ulli hat viel geschafft, mit Leidenschaft, Konsequenz und einem Lächeln“, zollt „der Franz“ seiner Gattin Respekt. Drei Kinder haben sie, vier Enkelkinder, das fünfte kommt bald: Da gibt's allerhand zu tun...

Es war ihm immer wichtig, „seinen“ Bauern realistische Zuversicht zu vermitteln – „und das ist mir, glaub ich, gelungen“. Die Kammer sieht er mit Andreas Steingger in „beste Hände“ übergeben. Wäre es in einer Institution, in der Männer dominieren, nicht endlich Zeit für eine Chefin? „Da ist noch Luft nach oben“ gibt „der Franz“ zu. „Überall!“

In der Überzahl sind seine (Kuh-)Damen im Stall. Dort wird man ihn jetzt wieder oft antreffen. Christa Blümel

Scharf, würzig und auch noch gesund: Warum Kren bei keiner Osterjause fehlen soll

Die unscheinbare Wurzel rührt einen zuverlässig zu Tränen. Doch als Vitamin-C-Bombe übertrifft sie so manches Obst

Geschmackvoll. Schinken, Eier – und Kren: Es ist genau diese kulinarische Dreifaltigkeit, die eine richtige Osterjause erst vollständig macht. Dass gerade der scharfe Kren dabei eine so prominente Rolle einnimmt, hat nicht nur geschmackliche Gründe. Sie wurzelt im christlichen Brauchtum als Symbol für das tränenreiche Leiden Christi.

Einen besseren Vertreter dafür hätte man auch kaum finden können. Selbst das Wort Kren weist darauf hin, es kommt vom slawischen „krenas“ für weinen. Schon beim Reiben rührt er einen schließlich zuverlässig zu Tränen, am Gaumen breiten sich seine nunmehr freigesetzten ätherischen Öle, wie etwa Senföle, bis in die Nebenhöh-



Etwas Zitronensaft verhindert, dass geriebener Kren grau wird

len aus. Wobei Profis wie die steirischen Krenbauern und -bäuerinnen empfehlen, die Wurzel der Krenpflanze eher zu „reißen“ statt zu reiben. Hält man die Stange senkrecht zur Reibefläche (die man zum Beispiel flach auf einen Teller legt), entfalten sich die Aromen perfekt.

Die Steiermark, vor allem der Süden, ist im Übrigen so etwas wie die Kren-Hochburg Österreichs. 50 Betriebe produzieren auf 250 Hektar 3.500 Tonnen pro Jahr, was laut steirischer Landwirtschaftskammer 95 Prozent der österreichischen Produktion entspricht. Die ist allerdings sehr arbeitsintensiv, vieles passiert in Handarbeit.

Was den Kren abseits seines intensiv-würzigen Ge-

schmacks zu einer seit vielen Jahrhunderten genutzten Pflanze macht, sind seine inneren Werte. Er regt die Verdauung an und wurde in der Volksmedizin etwa gegen Infektionskrankheiten oder Fieber genutzt. Aufgrund seiner antibakteriellen Wirkung sprach man vom „Penicillin der Bauern“. In der modernen Medizin ist Kren zudem als Heilpflanze anerkannt, extrahierte Inhaltsstoffe kommen in der Pharmazie zum Einsatz.

Weniger bekannt ist hingegen, dass Kren auch noch aus anderen Gründen eine Art von Superfood ist. Die länglichen Wurzeln enthalten nämlich doppelt so viel Vitamin C wie Zitronen.

INGRID TEUFL

Rezepte

Eierkren

In Kärnten ist Eierkren eine wichtige Beilage zur Osterjause. Es gibt unzählige Rezepte: 4 hart gekochte Eier schälen und fein hacken. Mit 3 EL frisch gerissenem Kren (oder mehr) und einigen EL Sauerrahm zu einer cremigen Masse verrühren. Mit etwas Öl, Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Apfelessig abschmecken

Schinken-Kren-Aufstrich

Je 250 g Topfen und fein gewürfelten Schinken mit je 1 EL geriebenem Kren, Senf und gehackter Petersilie verrühren. 2 EL zimmerwarme Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken

Der Geschmack

Die einen schwören auf besondere Rassen, andere füttern ihren Hühnern Ziegenmilch, damit die Eier besser schmecken. Was macht ein Ei besonders gut?

VON KARIN SCHUH

Heute kommt man ihnen nicht aus. Am Ostersonntag werden zum Frühstück weiche, pochierte oder harte Eier kredenzt. Die Eierspeis wird ein bisschen mehr verfeinert als an einem normalen Sonntag und auch aufwendigere Eiergerichte dürfen es diesmal sein. Ganz zu schweigen von den vielen, gefärbten und verzierten Eiern, die versteckt, gesucht oder auch einfach nur in hübsche Körbe gelegt werden.

Ostern ist – und damit auch kulinarisch die Zeit der Eier. In einer Woche sieht die Sache schon anders aus und wir wissen nicht mehr, wohin mit den vielen Ostereiern und suchen verzweifelt nach Rezepten zur Resteverwertung (nicht schon wieder Eiaufstrich).

Dass Eier zu Ostern in den Mittelpunkt rücken, ist seit jeher so. In letzter Zeit fällt aber auf, dass es nicht nur immer öfter von Haus aus bunte Eier von unterschiedlichen Hühnerrassen sein dürfen – neben braunen und weißen auch grüne oder schokobraune –, sondern auch der Geschmack der Eier in den Vordergrund rückt. Das

Das braune Ei hat ein gutes Image, das weiße weniger. Warum, weiß niemand.

geht gar so weit, dass manche ihren Hühnern Ziegenmilch füttern, wie das der Italiener Paolo Parisi tut, um sie dann als „bestes Ei der Welt“ um rund fünf Euro pro Stück zu verkaufen. Aber was macht den Geschmack des Eis aus? Gibt es wirklich so viele Unterschiede und wer sagt, was ein gutes Ei ist?

Das braune Ei. „In Österreich werden vor allem braune Eier von der Hühnerrasse Lohmann Brown produziert, weil das braune Ei bei uns, genauso wie in Südtirol und der Schweiz, ein gutes Image hat“, sagt Anton Koller, Fachberater für Geflügel in der Landwirtschaftskammer Steiermark. Anders ist das beim weißen Ei. Das werde mit weniger guter Qualität assoziiert. „Vor 20 Jahren hätte man noch gesagt: ‚Das



Kein Ei gleicht dem anderen. Es gibt Unterschiede im Geschmack, die mit Rasse, Haltung und Futter zusammenhängen. Anna Schönbauer

ist ein Käfigei.“ Woher dieser Irrglaube kommt, weiß man nicht.“

Wobei sich diese Assoziation gerade ändert. Seit 2015 wird in Österreich für Bio-Eier vorwiegend die Rasse Lohmann Sandy verwendet, die cremefarbene Eier legt. „Für die jüngere Generation gilt diese Einteilung nicht mehr, da wird auch das weiße oder cremefarbene Ei mit Qualität assoziiert.“ Gut 95 bis 98 Prozent der hierzulande produzierten Eier stammen von Hybridrassen wie Lohmann Brown oder Sandy, die auf eine hohe Legeleistung gezüchtet wurden. Das wiederum bedeutet auch, dass wir den Geschmack dieser Eier gewohnt sind und als gut bezeichnen.

Koller ist das erst unlängst aufgefallen, als die AMA Branchenexperten zu einer Eiverkostung in das Restaurant von Hubert Wallner nach Dellach am Wörthersee geladen hat. Dort wurden Eier verschiedener Hühnerrassen verkostet, als weiches Ei – „da war es am schwierigsten, einen Unterschied auszumachen“ –, als Sauce hollandaise – „da hat man bei manchen Eiern geglaubt, es wurde zusätzlich gewürzt, was aber nicht der Fall war“, als Mayonnaise, als japanisches Onsen-Ei

oder zu einer Süßspeise verarbeitet. Verkostet wurden Eier der Rassen Lohmann Brown, Araucana, Sulmtaler und Altsteirer-Huhn, Schwedisches Blumenhuhn, Bresse-Huhn, Perlhuhn und auch die Livorno-Eier von Paolo Parisi, um nur ein paar zu nennen.

Intensiver im Geschmack. Koller ist als einem der Verkoster aufgefallen, dass die klassischen Eier, wie Lohmann Brown, bei den Branchenexperten sehr gut abgeschnitten haben. „Das, was wir alltäglich essen, schmeckt uns ja auch.“ Haubenkoch Wallner hingegen hatte eine Präferenz für die Eier seltenerer Rassen, die teilweise intensiver im Geschmack sind.

Er hat dafür eine einfache Erklärung. Wie viele Eier ein Huhn legt, wirkt sich auf den Geschmack aus. „Wenn im Jahr weniger Eier gelegt werden, ist die Essenz im Dotter gebündelt, er ist also intensiver im Geschmack.“

Auch die Haltung hat einen großen Einfluss. Gibt es genug Auslauf und ist der so gestaltet, dass das Huhn ihn gern nutzt (mit Bäumen und Sträuchern zum Verstecken, da Hühner stets die Gefahr von oben fürchten)? Ist



ack von Eiern



das Futter frisch und proteinreich? Haben die Tiere möglichst wenig Stress? All das kann beim Geschmack des Eis eine Rolle spielen. Selbst die Umgebungsluft. Sollte es Fehlgerüche in der Umgebung geben, würde das das Ei durch die dünne Kalkschale aufnehmen. Man merkt das auch zu Hause: Wenn man Eier etwa neben einem stark riechenden Käse lagert, nehmen diese den Geschmack bald an.

Je kleiner ein Ei, desto intensiver im Geschmack, weil mehr Dotter da ist.

Und noch etwas spielt eine Rolle: Die Größe der Eier. Je kleiner, desto geschmacksintensiver, da kleinere Eier meist ebenso viel Dotter haben wie größere und weniger Eiklar enthalten. Und der Dotter ist es (dank des Fettes, das er enthält), der für den Geschmack sorgt. Alte Rassen, also klassische Zweinutzungshühner, die für die Eier- und Fleischproduktion gezüchtet wurden, legen eher kleinere Eier. Das Perlhuhn etwa, das sehr kleine Eier produziert, hat bei der Eierverkostung besonders

gut abgeschnitten, da sie sehr geschmacksintensiv sind.

Dazu kommt, dass seltenere Rassen eher in Freiland gehalten werden, was sich ebenso auf den Geschmack auswirken kann. Die Farbe des Dotters ist zwar für Konsumenten wichtig, auf den Geschmack hat sie aber keinen Einfluss. So sind Eier im Winter, da weniger frisches Grün als Futter zur Verfügung steht, blasser als im Sommer. „Die intensive Farbe kommt vom Grünzeug oder vor allem vom Mais, der in Österreich zugefüttert wird. Der hat geschmacklich keinen Einfluss, macht aber die Dotterfarbe intensiver.“

Wichtig sei, dass das Futter frisch verschrotet werde. Würde es etwa drei Monate liegen, würde es ranzig werden, was sehr wohl einen Einfluss auf den Geschmack hätte, wie Koller erklärt.

Gutes Ei, gutes Marketing. Und was sagt der Experte zum berühmten Livorno-Ei von Paolo Parisi. „Das ist ein tolles Ei, keine Frage, aber als das beste Ei der Welt würde ich es nicht bezeichnen. Das ist vor allem gutes Marketing.“ Ziegenmilch an die Hühner zu verfüttern wäre hierzulande nur Direktver-

marktern möglich. Denn unbehandeltes tierisches Eiweiß ist als Futterquelle im großen Stil nicht erlaubt.

Einen ähnlichen Weg (wenn auch ohne Ziegenmilch) geht der Maranhof, der eigentlich kein einzelner Hof ist, sondern ein Unternehmen, das mit vier Landwirten in Oberösterreich, Niederösterreich und der Steiermark zusammenarbeitet. Dahinter steht der Ernährungswissenschaftler Niko Rittenau, der sich bis vor Kurzem noch viel mit Veganismus beschäftigt hat, nun aber ein bisschen davon abgekommen ist (was ihm seine einstigen Fans übel nehmen, weshalb er auch nicht so gern verrät, wo die Ställe sind).

Alte Rassen, langes Leben. Er hat im Juni des Vorjahres das Projekt Maranhof gestartet, bei dem das Wohl der Hühner im Vordergrund steht. „Wir haben uns bewusst für alte Rassen entschieden, die zwar nur jeden zweiten oder dritten Tag ein Ei legen, dafür aber bis ins hohe Alter fit und gesund sind“, sagt Rittenau. Neben der namensgebenden französischen Rasse Marans gehören auch die Rassen Sulmtaler, Araucana und Bresse-Gauloise dazu.

Auch die Besatzdichte, der Ausbau der (mobilen) Ställe und der Freiflächen sowie das Futter (es werden auch Insektenproteine zugefüttert) sollten möglichst gut fürs Huhn sein. „Mir ging es in erster Linie um das Tierwohl und als Ernährungswissenschaftler um eine maximal hohe Nährstoffdichte des Eis.“ Mittlerweile verkauft er die Eier auch an die Spitzengastronomie, etwa an die Restaurants Mraz & Sohn oder Tian. „Das ist doch ein schöner Nebeneffekt, dass die Eier auch gut schmecken“, sagt Rittenau. Er selbst muss zugeben, dass er gar nicht so genau darauf achtet, da er Eier lieber in verarbeiteter Form isst.

Vielleicht sind aber die großen Oster-eier-Festschmeckereien eine schöne Gelegenheit, darauf zu achten, wie denn so ein Ei genau schmeckt – außer, wie man es kennt.

HÜHNER

Hybridrassen. Darunter versteht man eigens auf eine hohe Legeleistung gezüchtete Hühnerrassen, wie Lohmann Brown oder Sandy, die von der deutschen Züchterei Lohmann Breeders stammen. Sie legen teilweise mehr als 300 Eier pro Jahr.

Zweinutzungsrassen. Dabei handelt es sich um alte Rassen, die für die Eier- und Fleischproduktion verwendet werden, wie Sulmtaler oder Marans. Sie legen meist 150 bis 180 Eier.





Regionale Medien



Landwirtschaftskammer
Steiermark

Saisonstart Grazer Krauthäuptel



Eine Delegation der Grazer Krauthäuptel-Bauern gratulierte zum Jubiläum
LK STEIERMARK/ALEXANDER DANINERZ

**KLEINE
ZEITUNG**

70 JAHRE SÜDSTEIRISCHE WEINSTRASSE

Krauthäuptel-Bauern gratulierten

Anlässlich des 70. Geburtstags der Südsteirischen Weinstraße überreichten Grazer Krauthäuptel-Bauern 70 Kisten voller Salat.

Diese Traubensorte kannte man an der Südsteirischen Weinstraße noch nicht. Mit Augenzwinkern überreichte eine Delegation der Grazer Krauthäuptel-Bauern am Mittwochvormittag anlässlich des Jubiläums „70 Jahre Südsteirische Weinstraße“ eine Traube aus Krauthäuptel-Köpfen als Symbol für die gute Zusammenarbeit.

„Wir freuen uns, dass der Grazer Krauthäuptel schon lange Teil dieser Erfolgsgeschichte ist, und sich einen festen Platz auf den Speisekarten der südsteirischen Buschenschenken erobert hat“, erklärt Markus Hillebrand, Obmann der Genussregion Grazer Krauthäuptel. Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer bezeichnet den Salat zudem als Aushängeschild für hochqualitative steirische Produkte.

70 Kisten voller Salat wur-

den an ausgewählte Buschenschenken und Gastronomiebetriebe verteilt. Diese Initiative zeigt laut Maria Pein, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer Steiermark,

wie stark die Regionen durch den gemeinsamen Qualitätsanspruch verbunden sind.

„Ob im Weinbau oder im Gemüseanbau, unsere Bäuerinnen und Bauern sorgen täglich für regionalen Hochgenuss auf den Tellern der Steirer“, betont

Pein.

Als perfektes Duo für authentischen Genuss bezeichnet Herbert Germuth, Vorsitzender des Tourismusverbands Südsteiermark, die Erlebnisregion und den Krauthäuptel. Der Salat sei aus keiner südsteirischen Küche wegzudenken.



Aus Krauthäuptel-Köpfen wurde eine Weintraube nachgebildet

WOCHEN

Mit Vernunft gegen

Mein Bezirk hat sich umgehört: So bereitet man sich im Bezirk im Kampf gegen die Maul- und Klauenseuche vor.

SUSANNE VERONIK

Der Ausbruch der Maul- und Klauenseuche (MKS) in Ungarn und der Slowakei konnte bisher in Österreich verhindert werden (Stand Redaktionsschluss). Dennoch beschäftigt das Thema die heimischen Landwirte massiv. Bei einem Ausbruch müssten nämlich alle empfänglichen Tiere auf dem Betrieb getötet werden, um eine weitere Ausbreitung der Seuche zu verhindern (Maßnahmen siehe Info-Box links). Bei Rindern ist die Inkubationszeit mit zwei bis sechs Tagen außerdem relativ kurz. „Es liegt auf der Hand, dass in einer solchen Seuchen-Situation der Tierverkehr möglichst ein-



Damit das heimische Vieh nicht an Maul- und Klauenseuche erkrankt, gelten derzeit wichtige Schutzbestimmungen.

privat

geschränkt und unter höchsten Sicherheitsstandards zu erfolgen hat. Außerdem darf es derzeit kein Betreten der Stallungen von fremden Personen ohne entsprechende Hygiene-Maßnahmen geben“, so Christian Polz, Obmann der Landwirtschaftskammer Deutschlandsberg und betont: „Wir setzen auf Aufklärung und Information für die Landwirte

und das möglichst breit gefächert“. Auf Information und Vorbereitung setzt man auch beim Veterinärreferat der Bezirkshauptmannschaft, wie uns Amtstierarzt Bernhard Ursinitsch wissen lässt: „Neben internen Vorbereitungen stehen wir in Kontakt mit der Zentrale in Graz und stellen Informationen für die Tierärzte im Bezirk bereit.“ Dazu kommen Koopera-

die Seuche



Im Tierpark Preding darf derzeit nicht von Hand gefüttert werden. Marie Ott

tionen mit der Landwirtschaft, Jägerschaft u.a. Ein hohes Maß an Eigenverantwortung gilt für Reisende. „Die Grenze nach Süden wird in Hinblick auf die Maul- und Klauenseuche nicht so streng kontrolliert wie bei Grenzübergängen, wo es Vorfälle gab“, betont Christoph Zirngast, Bauernkammer-Obmann in Leibnitz. Das für den Menschen ungefährliche Virus

kann z.B. über Kleidung, Schuhe, Autoreifen, Heu oder Stroh, aber auch durch Wildtiere weitergegeben werden. Um zu vermeiden, dass Hunde das Virus über ihr Fell übertragen, sollten sie vor allem in der Nähe von Klauentieren bzw. derartigen Betrieben stets an der Leine gehalten werden.

Hochbetrieb im Tierpark

MeinBezirk hat auch im Tierpark Preding nachgefragt, wo gerade jetzt Hochbetrieb herrscht. Neben Kamelen, Papageien, Affen und vielen anderen Tieren sind hier auch Paarhufer beheimatet, wie Alpakas, Dammhirsche oder Ziegen. Auch diese Tiere können von der Maul- und Klauenseuche betroffen sein. „Wir haben eine 2,5 Meter lange Seuchenschleuse mit Seuchenteppich und Desinfektionsspender eingerichtet, durch die alle Besucher gehen müssen“, so die Tierpark-Chefin Magrid Brauchart.



Agrarmedien



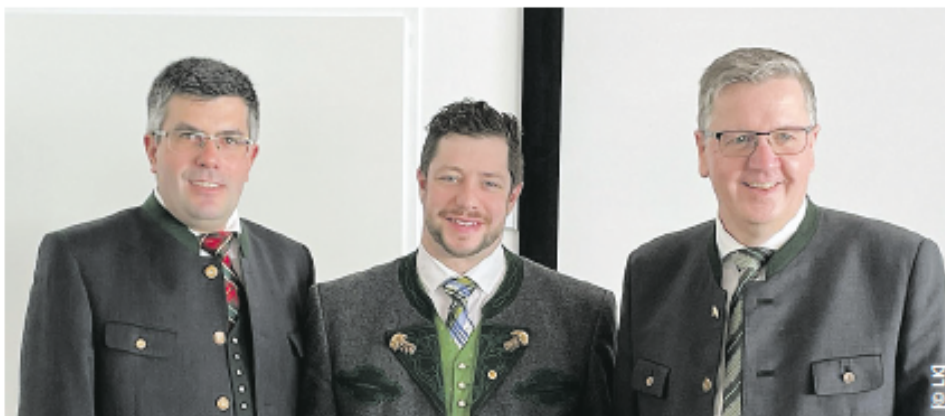
Landwirtschaftskammer
Steiermark

BEZIRKSKAMMER

Stellvertreter ist nun neuer Kammerobmann

Aufgrund seiner Wahl zum Präsidenten der steirischen Landwirtschaftskammer legte Andreas Steinegger seine Ämter als Kammerobmann und Bauernbund-Bezirksobmann von Leoben zurück. Neuer Kammerobmann ist der Trofaia-cher Richard Judmaier (Mitte). Der Milchbauer war schon seit 2016 der Stellvertreter von

Andreas Steinegger. In seiner Antrittsrede erklärte Judmaier, dass er vor allem die Leistungen der Jugend und Bäuerinnen vor den Vorhang holen und Akzente für ein gutes Miteinander der Generationen am Hof setzen wolle. Neuer Kammerobmann-Stellvertreter von Leoben ist Helmut Ofner (links) aus Kam-
mern.



Helmut Ofner, Richard Judmaier und Präsident Andreas Steinegger.



Online Medien

Online Medien

Rehkitze in der Steiermark:

Kleine Zeitung, online – 22. April: [zum Beitrag](#)

Saisonstart Grazer Krauthäuptel:

Kleine Zeitung, online – 23. April: [zum Beitrag](#)

Leibnitz Aktuell, online – 23. April: [zum Beitrag](#)



Online Plattformen



Post der Woche: Facebook, LK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Stefanie Bratl

- 16 Std. -

🌿🍷 Grazer Krauthäuptel trifft steirischen Wein! 🍷🌿

Der Grazer Krauthäuptel erobert die Salat-Herzen! 🥬🍷 Zum 70. Geburtstag der berühmten Südsteirischen Weinstraße gab's ein ganz besonderes Geschenk: 70 Kisten voll mit dem ersten Freiland-Salat des Jahres, überreicht an die Buschenschänken und Gastronomiebetriebe entlang der Weinstraße. 🍷🥬

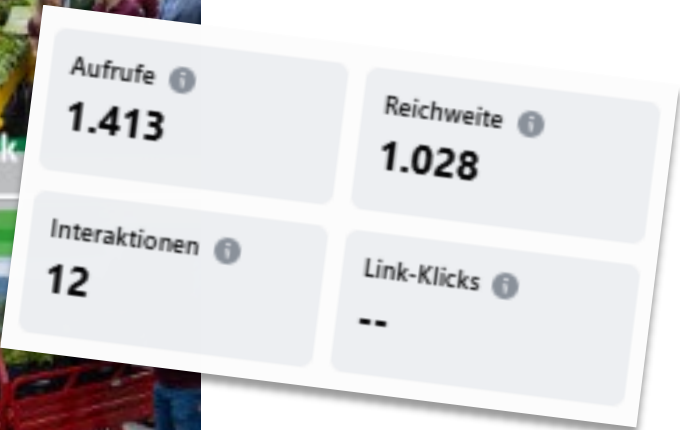
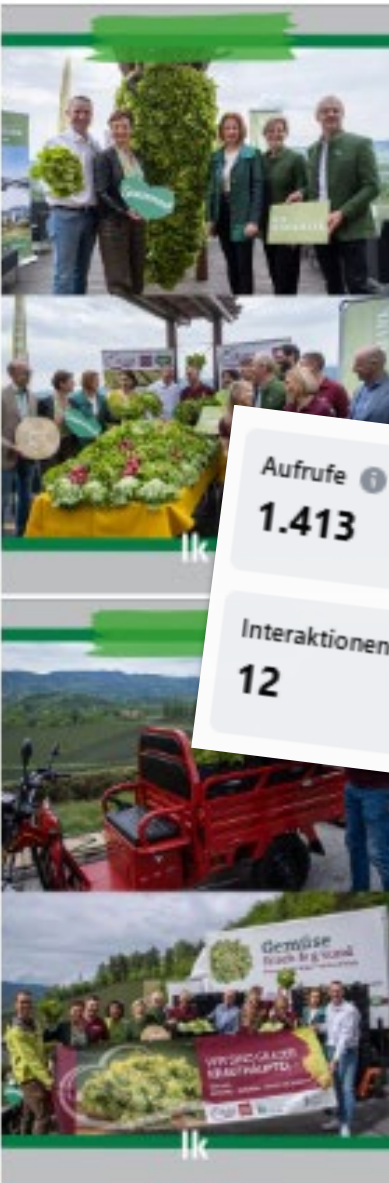
🥬 Grazer Krauthäuptel in Zahlen:

Ernte: 15 Mio. Stück/Jahr

Anbaufläche: ca. 170 ha

Produzenten: rund 100 Bauern

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark



👤 Steirergemüse und 10 weitere Personen

1 Mal geteilt



Gefällt mir



Komentieren



Teilen

Post der Woche: Facebook, Steirische Lebensmittel





Steirische Lebensmittel

Gepostet von Annalena Straußberger

22. April um 08:53 · 🌐

Bei Familie Lackner, besser bekannt als Weber-Michl, dreht sich alles um hochwertige Naturprodukte aus eigener Ernte. 🌟 Ob Öle, Fruchtsäfte, Getreideprodukte oder edle Schnäpse: Hier weiß man nicht nur, wo's herkommt – man schmeckt es auch. 🍷💚

👉 Wo ihr die Köstlichkeiten findet:

- 📍 Hofladen, Dorfstraße 25, 8561 Söding-St. Johann
- 🕒 Öffnungszeiten: MO bis FR, 14 bis 18 Uhr
- 🛒 Online shoppen rund um die Uhr: weber-michl.at
- 🍷 Bauernmärkte
 - Söding: DO, 15 bis 18 Uhr
 - Voitsberg: FR, 8 bis 12 Uhr
 - Graz-Lendplatz: SA, 7.30 bis 12.30 Uhr
- 🍷 erhältlich auch beim:
 - Genussladen Zach (Ligist), Voglsteign (Voitsberg), Konrad 24h Laden (Lieboch) und Geschenkmanufaktur (Graz)



Aufrufe ⓘ
7.672

Reichweite ⓘ
4.283

Interaktionen ⓘ
72

Link-Klicks ⓘ
9

+4

👍 46

1 Kommentar 26 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

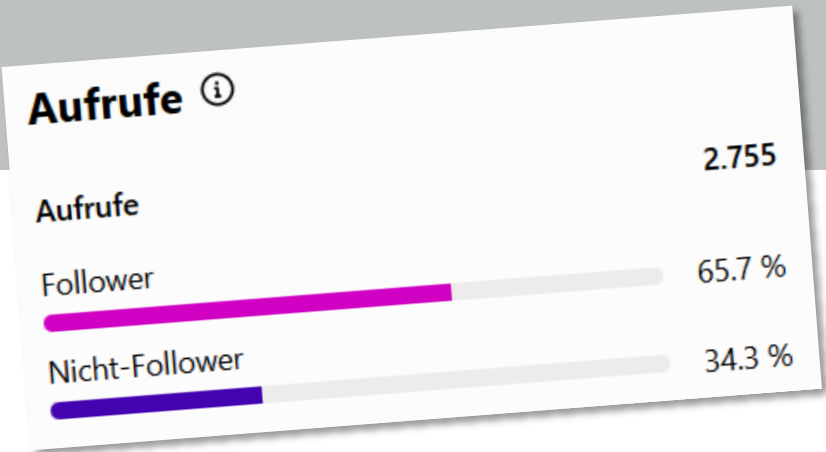
💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche: Instagram, Steirische Landwirtschaft



Ehrenkodex zur Kitzrettung



lk_steiermark



lk_steiermark 🌿 Mähen: Kitze retten und Nutztiere schützen! 🌿

Weit mehr als 1.000 Rehkitze 🐇 retten steirische Bauern jährlich – der 5-Punkte-Ehrenkodex wurde vorgestellt.

Die fünf wirksamen Handlungsempfehlungen sind 📌

- Jagdpächter informieren
- vergrämen
- Wiese absuchen
- Kitzretter-Gerät befestigen und einschalten
- von innen nach außen mähen

#landwirtschaft #landwirtschaftskammer #regional #saisonal #lksteiermark

1 Tag

Insights ansehen

Beitrag bewerben



Gefällt ninschnati und 40 weitere Personen

Gestern



Kommentieren ...

Posten